

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 11:12

Регистрационный номер

18782

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 11:13

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы, 3 W10130301 Кондитер - безендіруші

Регион:

Алматы облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Талдықорған сервис және технология колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖК Багаева Р.Р. - «Гранд Ай- Сер» мейрамханасы; ЖК Хакимова И.А. - « FortunaFood» кондитер үйі

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтану саласында тағамдарды, аспаздық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру және ұсынудың технологиялық процесін өз бетінше ұйымдастыра алатын мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" "Атамекен" Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018ж. № 284 бұйрығына 2 - қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Тамақтандыруды ұйымдастыру

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

180

Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:

20.01.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ35LAA00016449

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 009, 012

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):

25.12.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

Білім беру бағдарламасы "Жас маман" жобасы аясында қоғамдық тамақтану өнімдері өндірісінің технологиялық процесін тереңдете білетін және " SopranoGroup" (Финляндия) халықаралық тәжірибесінің білім беру процесіне ықпалдасатын мамандарды даярлауға бағытталған.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	" Математика" пәні қоршаған ортаны, сабақтас пәндерді игеруді, іс жүзінде қолдануға қажетті математикалық білім мен дағдылар жүйесін меңгеруді қалыптастырады. Ол қарапайым функциялардың қасиеттері мен графиктерін, функционалдық сауаттылығын зерттейді, логикалық, абстрактілі, кеңістіктік, сыни ойлауды дамытуға ықпал етеді.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	" Информатика" пәні қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер мен ақпараттық қауіпсіздік салаларын зерттейді.	
ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	« Орыс тілі мен әдебиеті» пәні көп деңгейлі тілдік құралдар жүйесін иеленуге негізделген сөйлеу дағдыларын қалыптастырады, әлеуметтік-мәдени өмірде қарым-қатынас жасау үшін қажетті дағдыларды дамытады, сыни ойлау дағдыларын жетілдіреді, әртүрлі халықтардың тілдері мен мәдениеттеріне толерантты қатынасты қалыптастырады.	4/96
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	« Қазақ әдебиеті» пәні пәні студенттер арасында қазақ мұрасын тұтас тарихи-әдеби тұрғыдан таныту мақсатында қазақ әдебиетінің теориялық және практикалық базасын нығайтуға бағытталған оқу іс-әрекетін қалыптастырады. Өз ойларын ауызша жеткізу және жазу, дәлелдеу, салыстыру және талдау, бағалау дағдыларын дамыту.	3/72
ЖБП 5. Қазақ тілі	« Қазақ тілі» пәніндегі пән тыңдалым, айтылым, оқылым, жазылым әрекетінің төрт түрі бойынша тілдік бірліктерді қолданудың практикалық дағдыларын дамыту арқылы функционалдық сауатты тұлғаны қалыптастырады. Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер белгілі бір тақырыптық минимум шеңберінде коммуникативтік құзыреттіліктерін дамытуға қол жеткізуі керек.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 6. Шет тілі	Пән шет тілін меңгерудің практикалық білімдерін, дағдылары мен біліктерін дамытуды, атап айтқанда сөйлеу әрекетінің негізгі түрлерін – оқу, тыңдау, жазу және сөйлеуді меңгеруді, тілдің барлық жақтарын – лексикалық, грамматикалық, функционалдық-стильдік егжей-тегжейлі зерттеуді қамтамасыз етеді. Кәсіби бағдарланған коммуникация дағдыларын қалыптастырады.	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	" Қазақстан тарихы" пәні Қазақстанның әлемдік қоғамдастықты дамытудағы орны мен рөлі туралы біртұтас түсінік қалыптастыратын тарихи заңдылықтарды анықтайтын тарихи оқиғаларды, құбылыстарды, фактілерді, процестерді зерттеуге ықпал етеді.	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Жеке тұлғаның өзіндік психикалық және физикалық ерекшеліктері, адамның білімге деген түсінігі мен ұмтылысы, өзін-өзі қалыптастыруы зерттеледі.	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыруға деген мотивациялық және құндылық қатынасын, салауатты өмір салтын ұстану көзқарасын, физикалық өзін-өзі жетілдіру және өзін-өзі тәрбиелеу, тұрақты жаттығулар мен спортпен шұғылдану қажеттіліктерін қалыптастыру.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Студенттердің әскери-патриоттық тәрбиесін қалыптастыру, әскери іс, азаматтық қорғау саласында	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қажетті теориялық және практикалық дағдыларды дамыту, қазақстандық әскердің даму тарихымен танысу және оның қазіргі жай-күйін зерделеу жолымен ерікті, батыл, дені сау, әскери тұрғыдан функционалдық сауатты тұлғаны дамыту.	
ЖБП 11. Физика	" Физика" пәні білім алушыларда ғылыми дүниетанымның негізін, әлемнің жаратылыстану-ғылыми бейнесін тұтас қабылдауды, өмірлік маңызды практикалық міндеттерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылау, талдау және тіркеу қабілетін қалыптастырады. Білім алушылардың әлемнің қазіргі заманғы физикалық бейнесінің негізінде жатқан іргелі физикалық заңдар мен қағидаттар, табиғатты ғылыми танудың әдістері туралы білімдерін игеруіне ықпал етеді.	6/144
ЖБП 12. Химия	Заттар мен олардың өзгерістері, оның қасиеттерінің заттың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады. Аралас пәндер студенттеріне өмірде нақты қолданудың қауіпсіздігі, ақпаратты сыни бағалау мен шешім қабылдау үшін химиялық процестер, заңдар және олардың заңдылықтары туралы түсінік алуына мүмкіндік береді.	6/144
ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	" Дүниежүзілік тарих" пәні адамның тарихи санасын тарихи өткенді түсіну және қазіргі әлемдегі орнын, азаматтық ұстанымын, оқиғалар мен	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	құбылыстарға қатынасын, олардың мәні мен бағытын түсіну арқылы қалыптастырады.	
ЖБП 14. Биология	Білім алушылардың заманауи биологиялық білімі мен дағдылары туралы білім жүйесін қалыптастырады; оны ұйымдастырудың әртүрлі деңгейдегі мәнін, дамуы мен көрінісін түсіндіреді; өмірдің мәнін ең жоғары құндылық ретінде түсінетін жан-жақты дамыған тұлғаны дайындайды.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 3.1. Дене шынықтыру сабақтарындағы қауіпсіздік техникасын және салауатты өмір салтын ұстану қажеттілігін білу.	1/24
	ОН 3.2. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1/24
	ОН 3.3. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1/24
	ОН 3.4. Жалпы дамыту және арнайы жүгіру жаттығуларын орындау.	1/24
	ОН 3.5. Орта және алыс қашықтыққа жүгіруде техникалық-тактикалық дайындықты меңгеру.	1/24
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін	ОН 5.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру, кәсіпорында болып	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
қолдану	жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	
	ОН 5.2. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру, іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1/24
	ОН 1.2. Мемлекеттік және ағылшын тілдерін қолдана отырып, кәсіби лексиканы қолдана отырып, ингредиенттерді тізімдеңіз және тағам дайындау технологиясын түсіндіру.	1/24
К М 2. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындау	ОН 2.1. Шикізатты түрлері бойынша жіктеу, тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалау.	1/24
	ОН 2.2..Шикізатты бастапқы өңдеудің технологиялық процесін білу, дайындау цехтарының жұмысын ұйымдастыру.	1/24
	ОН 2.3. Шикізатты өңдеу кезіндегі қалдықтардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтау.	1/24
	ОН 2.4. Қауіпсіздік техникасы мен санитарлық-гигиеналық ережелерді сақтай отырып, шикізаттың әр түрлерін еріту және өңдеу.	1/24
	ОН 2.5. Техникалық қауіпсіздікті сақтай отырып, механикалық	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жабдықты пайдалану.	
КМ 3. Дұрыс тамақтану және мектепте тамақтандыру үшін арнайы аспаздық тәсілдерді ұстану	ОН 3.1. Ас қорыту процесін білу.	1/24
	ОН 3.2. Энергия және зат алмасу процесін түсіну.	1/24
	ОН 3.3. Емдік тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	1/24
	ОН 3.4. Мектепте тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау.	1/24
	ОН 3.5. Тамақтану кезінде ауру мүшелерді механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық әдістерді қолдану.	1/24
КМ 4. WorldSkills стандарттарына сәйкес әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 4.1. Азиялық, паназиялық және еуропа асханаларының тағамдарын дайындау.	3/72
	ОН 4.2. Нұсқаулар, тапсырыстар, есептелген түскі ас негізінде өз ауысымының міндеттерін белсенді және өздігінше жоспарлау.	1/24
	ОН 4.3. Тамақ өндіруге қажетті машиналарды, жабдықтар мен құралдарды жұмыс орнында пайдалану және олардың санитариясын қамтамасыз етуде өз бетінше әрекет ету.	1/24
	ОН 4.4. Рецепттерді өз бетіңізше және бастамамен көбейту, азайту және бейімдеу, клиенттердің немесе клиенттер тобының қажеттіліктеріне сәйкес келетін порцияларды жасау.	2/48
	ОН 4.5. Түскі ас тағамдарын	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жүзеге асыруда кәсібилігін көрсету және GN тағамдарының порцияларын нормалау. Күтілетін нәтижеге, қонақтардың талаптарына сай болу үшін тамақтандыру қағидаларын қолдану.	
	ОН 4.6. Нұсқауларға сәйкес түскі ас өнімдерін қызмет көрсету желісінде немесе фуршет үстелінде көрсету және олардың сапасы мен санына назар аудару.	1/24
	ОН 4.7. Қызықты және инновациялық тағамдар жасау үшін ингредиенттерді біріктіретін күрделі тағамдарды дайындау.	3/72
КМ 5. Түскі ас тағамдарын дайындау технологиясы.	ОН 5.1. Ингредиенттер мен басқа материалдарды өз бетінше алу, сақтау және өңдеу (FIFO), ештеңені жоғалтпастан және эргономика тұрғысынан дұрыс таңдалған, орнатылған және қолданылатын құралдар мен жабдықтарды қолдану.	1/24
	ОН 5.2. Жұмыс ортасын тиісті және эргономикалық қауіпсіз болатындай етіп ұйымдастыру.	1/24
	ОН 5.3. Жұмыс орнында қолданылатын ингредиенттерді таңдап, олардың балғындығы мен сапасына нақты баға беру, ауытқулар туралы хабарлау, сонымен қатар олардың ысырапшылдығынан аулақ бола отырып, өнімдердің пайда болуы мен қолданылуын нақты сипаттау.	1/24
	ОН 5.4. Ыдыстар мен қораптардың бүтіндігін сақтай отырып ингредиенттер мен тағамдарды дұрыс сақтау.	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
КМ 6. WorldSkills стандарттарына сәйкес жоғары рецептілік тағамдарды дайындау технологиясы	ОН 6.1. Клиенттердің тапсырыстарына сүйене отырып, ауысымның міндеттерін жоспарлау, дайындау, реттеу.	1/24
	ОН 6.2. Ноу-хауды енгізу, клиенттердің қажеттіліктеріне сәйкес ыдыс-аяқтарды безендіруге жарамды жоғары рецепт бойынша тағамдарды бейімдеу және дайындау.	1/24
	ОН 6.3. Әлеуметтік желілер арналарымен және тамақтандыру кәсіпорындарының маркетингімен таныстыру.	1/24
	ОН 6.4. Мейрамхана бизнесіндегі сән үрдістеріне сәйкес банкет тағамдары мен жеңіл тағамдарды безендіру.	1/24
	ОН 6.5. Жақсы нәтиже алу үшін өнімдердің физика - химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді қарастыру.	1/24
	ОН 6.6. Эстетикалық жаңа піскен және қайнатылған көкөністерді, ет, балық және гастрономиялық өнімдерді кесу.	1/24
	ОН 6.7 Тұздық пен гарнирді қоса алғанда, шығаруды сақтай отырып, дайын тағамдарды безендіру.	1/24
	РО 6.8. Жалпы, терминологиялық және кәсіби сипаттағы лексикалық бірліктерді меңгеру, мәдени айырмашылықтарға ашық болу.	1/24
КМ 7. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіру мен қызмет көрсетуді	ОН 7.1. Сауда үй-жайларының барлық түрлерінің жұмысын ұйымдастыру.	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ұйымдастыру		
	ОН 7.2. Қызмет көрсетудің түрлерін, әдістерін, нысандарын білу.	1/24
	ОН 7.3. Банкет тағамдарын дайындау және оларды бөлу.	1/24
	ОН 7.4. Бас аспаз тағамдарын таныстыру.	1/24
	ОН 7.5. Терминологияны, конструктивті диалог дағдыларын меңгеру, толерантты және кәсіби ынтымақтастыққа қабілетті болу.	1/24
К М 8. WorldSkills стандарттарына сәйкес а la carte мәзірі бойынша жұмысты ұйымдастыру	ОН 8.1. Жұмыс кестесін сақтау. Тапсырыс бойынша ауысым тапсырмаларын жоспарлау.	2/48
	ОН 8.2. ТТК арқылы ингредиенттердің болуын анықтау.	2/48
	ОН 8.3. Ауысым жұмысына дейін және процесінде цехтардың жұмысын ұйымдастыру.	1/24
	ОН 8.4. а La carte тағамдарын әзірлеу.	2/48
	ОН 8.5. а la carte мәзірі бойынша техникалық - есептеу құжаттамасын жасау.	2/48
	ОН 8.6. а la carte тағамын таныстыру.	1/24
КМ 9. Мейрамхана ісінің қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру.	ОН 9.1. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау, ресімдеу және ұсыну тәсілдері мен дағдыларын меңгеру.	1/24
	ОН 9.2. Суық тағамдар мен жеңіл тағамдарды дайындаудың технологиялық тәсілдерін меңгеру.	1/24
	ОН 9.3. Жоғары рецептуралық тағамдарды өндірудің	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологиялық процесін жүргізу.	
	ОН 9.4.Банкет мәзірін ұйымдастыру.	1/24
	ОН 9.5. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, механикалық жабдықты пайдалану.	1/24
КМ 10. Кондитерлік шикізатты өндіріске дайындау	ОН 10.1. Қамыр дайындау үшін шикізаттың сапасын бағалау, өндіріске дайындау.	1/24
	ОН 10.2. Мемлекеттік және ағылшын тілдерінде кәсіби лексиканы пайдалана отырып, өнімдердің тағамдық құндылығын және қоспалар мен дәмдеуіштер сапасының көрсеткіштерін анықтау.	1/24
КМ 11. Ашытқысыз қамырды және одан әзірленген өнімдерді дайындау	ОН 11.1. Ашытқысыз қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге және сақтауға арналған технологиялық жабдықтың құрылысы мен жұмыс принципін және оның реологиялық қасиеттерін білу.	2/48
	ОН 11.2. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың есебін жүргізу, кондитерлік өнімдерді өндіру циклдерінің жұмысын ұйымдастыру.	1/24
	ОН 11.3. Шикізат пен жартылай фабрикаттардың есебін жүргізу, кондитерлік өнімдерді өндіру циклдерінің жұмысын ұйымдастыру.	10/240
	ОН 11.4. Төмен калориялы тағамдар мен Шығыс тәттілерін әзірлеу, дайындау және пісіру.	1/24
КМ 12. Ашытқы қамырын дайындау және одан өнім жасау	ОН 12.1. Ашытқы қамырын дайындаудың барлық кезеңдері үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48
	ОН 12.2. Ашыған қамырға фарш	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және салмасын дайындау.	
	ОН 12.3. Ашытқы қамырынан жартылай фабрикаттарды қалыптап, пісіруге дайындау.	3/72
КМ 13. Кондитерлік өнімдерді дайындау және безендіру	ОН 13.1. Кондитерлік өнімдерге эскиздер салу және мүсіндеу.	2/48
	ОН 13.2. Кремдер, қант мастикасын, желе, карамель дайындау.	2/48
	ОН 13.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколад дайындау.	2/48
	ОН 13.4. Десерттерді дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 13.5. Пирожныйларды дайындау және безендіру.	3/72
	ОН 13.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3/72
КМ 14. Ұннан жасалған кондитерлік жартылай фабрикаттарды және ұсақталған өнімдерді шығару.	ОН 14.1. Кондитерлік өндіріс цехтарының жұмысын цикл бойынша ұйымдастыра білу.	1/24
	ОН 14.2. Қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындау.	1/24
	ОН 14.3. Қамырдың әр түрлерінен өнімдерді жасау кезінде технологиялық бірізділікті қолдану.	1/24
	ОН 14.4. Төмен калориялы өнімдерді, шығыс тәттілерін дайындау, пісіру.	2/48
	ОН 14.5. Сапасына мән бере отырып, миниатюралар, торттар және пирожныйлар дайындау және пісіру.	3/72
	ОН 14.6. Күрделі композициядағы	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру.	
КМ 15. Кондитерлік істің жоғары рецептуралық өндірісі.	ОН 15.1 Ашытқысыз қамырдан жасалған өнімдерді пісіруге және сақтауға арналған технологиялық жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципін білу.	2/48
	ОН 15.2. Қамырды дайындау үшін негізгі шикізаттың сапасын бағалау.	1/24
	ОН 15.3 Жартылай фабрикаттарды дайындау.	1/24
	ОН 15.4. Шоколадты қайнату және суыту арқылы одан өнімдер дайындау.	1/24
	ОН 15.5. Аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру және ұсыну.	1/24
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	5/120